

Ⓒ BUNDESREPUBLIK
DEUTSCHLAND



DEUTSCHES
PATENTAMT

Ⓐ Offenlegungsschrift
⓫ DE 195 10 601 A 1

Ⓔ Int. Cl.⁸:
A 23 G 9/02

Ⓒ Aktenzeichen: 195 10 601.6
Ⓓ Anmeldetag: 23. 3. 95
Ⓔ Offenlegungstag: 26. 9. 96

Ⓒ Anmelder:
Pfefferkorn, Walter, 01612 Nünchritz, DE

Ⓓ Vertreter:
Weißfloh, I., Ing., Pat.-Ing., Pat.-Anw., 01309 Dresden

Ⓔ Erfinder:
gleich Anmelder

Ⓕ Entgegenhaltungen:
AT 1 52 575
US 49 71 824

Prüfungsantrag gem. § 44 PatG ist gestellt

Ⓖ Speiseeismasse

Ⓗ Der Erfindung liegt das Problem zugrunde, eine kalorienarme, ungesüßte und gleichzeitig eine vitaminhaltige Speiseeismasse zu schaffen.
Die erfindungsgemäße Speiseeismasse besteht aus aufbereitetem Gemüse, Bindemittel, Konservierungsmittel, Gewürze und Wasser und/oder Milchprodukten.
Das Anwendungsgebiet der Erfindung bezieht sich auf die Speiseeisherstellung.

DE 195 10 601 A 1

Beschreibung

Stand der Technik

Speiseeismassen bestehen in ihrer Grundzusammensetzung aus mehr oder minder gesüßten Milchprodukten mit oder ohne Fruchtzusätzen.

Weiterhin sind Zusätze von Getreidebestandteilen bekannt.

Kritik des Standes der Technik

Insbesondere durch die Zugabe von Zucker bei den herkömmlichen Speiseeismassen sind diese damit sehr kalorienreich und immer mehr oder minder stark gesüßt.

Problem

Der im Anspruch 1 angegebenen Erfindung liegt das Problem zugrunde, eine kalorienarme, ungesüßte und gleichzeitig vitaminhaltige Speiseeismasse vorzuschlagen.

Erzielbare Vorteile

Mit der Erfindung wird neben den im Problem genannten Vorteilen zusätzlich eine generell neue Geschmacksrichtung für Speiseeismassen erzielt. Weiterhin werden Vorteile bei einer gesundheitsbewußten Nahrungsaufnahme auch beim Eisverzehr erreicht.

Weitere Ausgestaltung der Erfindung

Vorteilhafte Ausgestaltungen der Erfindung sind in den Ansprüchen 2 bis 6 angegeben. Sie dienen alle zur Befriedigung der unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen bei Speiseeis.

Beschreibung eines Ausführungsbeispiels

Die erfindungsgemäße Speiseeismasse besteht aus den Komponenten aufbereitetes Gemüse, Bindemittel, Konservierungsmittel und Wasser und/oder Milchprodukte. Das Gemüse ist zweckmäßigerweise roh oder gegart musartig aufbereitet. Als Bindemittel eignen sich besonders Getreideprodukte. Dieser Masse werden vorzugsweise Gewürze und Kräuter beigegeben, wie sie aus der Speisenzubereitung bekannt sind. Die Gemüsemasse besteht im Normalfall aus nur einer Gemüseart. Es ist jedoch auch ein Gemisch mehrerer Gemüsearten, der Zusatz von Gemüse- und/oder Fruchtstücken, Gemüse- und/oder Fruchtsäften denkbar. Die Konsistenz des Gemüsebreis richtet sich nach der gewünschten Geschmacksnote und kann bis zum alleinigen Einsatz von Säften variieren. Zur weiteren Aufwertung der Speiseeismasse können noch Vitamine zugesetzt werden.

Patentansprüche

1. Speiseeismasse, **dadurch gekennzeichnet**, daß die Masse aus einzelnen oder gemischten, roh oder gegart musartig aufbereiteten Gemüsearten mit einem Zusatz von aus Getreide hergestellten Bindemitteln, Konservierungsmitteln und weiterhin aus Wasser und oder Milchprodukten besteht.

2. Speiseeismasse, dadurch gekennzeichnet, daß die Masse aus dem Saft einzelner oder gemischter Gemüsearten, Wasser und oder Milchprodukten besteht.

3. Speiseeismasse nach Anspruch 2, dadurch gekennzeichnet, daß der Masse einzelne oder kombinierte Fruchtsäfte zugesetzt sind.

4. Speiseeismasse nach Anspruch 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, daß der Masse gehäckselte Stücken der gleichen Gemüseart und/oder Fruchtart beigegeben sind.

5. Speiseeis nach Anspruch 1 bis 4, dadurch gekennzeichnet, daß der Masse Gewürze und Kräuter beigegeben sind.

6. Speiseeis nach Anspruch 1 bis 5, dadurch gekennzeichnet, daß die Masse Zusätze von Vitaminen enthält.